

früher „Der Ostmärker"
Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.
Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg. | Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 23. Bromberg, den 5. November 1933.

Das Pferd im Winter.

Von Dr. Wilsing, Nedlitz i. Anhalt, ehemals Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.

Im Winter bedürfen alle Stalltiere einer besonders aufmerksamen Pflege, bringt doch die Kälte nicht nur, sondern vor allem der Temperatur-Wechsel die Gelegenheit zu Erkrankungen aller Art hervor. Die Kälte an sich ist nicht so schlimm: Tier und Menschen können sehr tiefe Temperaturgrade ertragen, wenn nicht gleichzeitig Wind herrscht, und wenn die Wiederanwärmung langsam vor sich geht. Es ist bekannt, daß man durch Frost erstarrte Lebewesen (Menschen, Tier und Pflanze) nicht sofort aus der Kälte in einen warmen Raum bringen darf; denn dadurch würden innere Zerreißungen entstehen. Diejenigen Körperteile, welche direkt mit der warmen Luft in Berührung kommen, — die Haut und die Lungen — würden sofort auftauen, sich dabei ausdehnen; die tiefer gelegenen Zellen sind dagegen noch gefroren; so entsteht zwischen beiden solchen Partien eine Spannung, die, je schneller sie entsteht, um so heftiger wirkt und so eine Zerreißung herbeiführt.

Man sieht oft bei Bäumen — namentlich bei starken Buchen — auf der Südseite große Risse, die sich den ganzen Stamm hinunterziehen, so daß man im ersten Moment wohl an einen Blitzschlag denkt. Aber einmal schlägt der Blitz selten in eine Buche und dann nimmt der Blitz beim Einschlagen in Bäume auch meist einen schraubenförmigen Gang. Der Riß bei den Buchen ist eine Folge des Temperatur-Wechsels: im Winter die Rinde hart gefroren und dann im Frühjahre — plötzlich mal — eine starke Erwärmung durch die Sonne (— auf der Südseite!), dadurch war dieselbe Spannung erzeugt, wie sie oben geschildert wurde, — und der Riß ist fertig.

Damit ist die Gefährlichkeit starker Wechsel der Temperatur gekennzeichnet.

Nun braucht der Wechsel nicht immer so stark zu sein, daß geradezu Zerreißungen herbeigeführt werden. Minderstarke Wechsel können aber ebenso schädigend wirken, wenn dadurch auch nur eine starke Reizung eines Gewebes im Körper hervorgerufen wird: die gereizte Lunge führt zum Katarrh, weiter zur Lungenentzündung. Wir sprechen dann von Erkältung. Nun aber ist besonders zu beachten, daß im Tier- und Menschenkörper das ganze Drüsensystem ebenso zusammenhängt wie das Adersystem, das Nervensystem usw. So ist verständlich, daß eine Schädigung (Erkältung), die den Körper an irgend einer Stelle angreift, gleich das ganze System erfaßt; und da, wo sich in diesem System gerade die schwächste Stelle befindet, — da setzt die Schädigung ein. So ist es erklärlich, daß jemand, der nasse Füße bekommen hat, die Füße also längere Zeit abgekühlt wurden, eine Erkältung der Nase (Schnupfen) oder des Halses oder gar der Lunge davontragen kann.

Ich habe diesen Vorgang deshalb so ausführlich geschildert, weil das Pferd von allen Stalltieren im Winter am meisten dem Temperatur-Wechsel ausgesetzt ist und deshalb also in besonderer Gefahr schwebt, sich eine Erkältung zuzuziehen, deren Folgen mannigfacher Art sein können. Vielfach tritt ein Katarrh der oberen Luftwege ein, der sich durch Husten und Atembeschwerden äußert. Noch schlimmer wird es, wenn eine Rachenentzündung oder Bräune auftritt — die allerdings auch durch Einatmen von Kalkstaub (Kalkstreuen!) oder Rauch entstehen kann. Die Tiere bekommen plötzlich Fieber, fressen und saufen nicht mehr, weil sie Schmerzen haben. Nehmen sie doch etwas auf, tritt Futter oder Wasser oft als grünliche Masse aus der Nase zurück. Atembeschwerden und Husten gehen nebenher. Die Krankheit ist sehr gefährlich, also: Tierarzt.

Weiterhin kann eine Brustfellentzündung entstehen: Fieber, Schüttelfrost, Appetitlosigkeit, starkes Durstgefühl. Die Pferde stehen mit weitgespreizten Vorderbeinen und gesenktem Haupt da, atmen sehr schnell mit weit offenen Nüstern, die Rippen hochgetrieben und so festgehalten. Schleunigst Tierarzt.

Oder, es tritt Magenkatarrh auf — der auch durch verdorbenes, fauliges, schimmliges oder ranziges Futter hervorgerufen werden kann. Ebenso kann Durchfall eine Folge von Erkältung sein; und endlich sogar Kolik, wohl die am meisten gefürchtete Pferdekrankheit.

Wir sehen also ein ganzes Register von Krankheiten, die durch Erkältung entstehen können. Der Landwirt hat also wohl alle Ursache, besonders im Winter achtzugeben, daß seine Pferde richtig behandelt werden. Mancher glaubt, er hat alles Nötige getan, wenn er seinem Gaul eine Decke über den Rücken wirft. Daß aber das Tier durch langes Stehen im nassen Boden oder gar in einer Wasserlache, an zugiger Stelle usw. sich eine Erkältung holen kann, daran denken Fuhrleute oft nicht, wenn sie in der warmen Gaststube sitzen.

Daß der Stall nicht zugig sein darf, brauche ich wohl nur anzudeuten; aber er soll auch nicht zu warm sein; damit die Tiere, wenn sie herausgeführt werden und längere Zeit stehen müssen, ehe sie angespannt sind, sich nicht inzwischen erkälten. Ebenso ist es falsch, auf dem Felde

— beim Ackern — die Pferde nach anstrengender Arbeit, wobei sie oftmals dampfen, — also recht warm — nun plötzlich längere Zeit stehen zu lassen; womöglich bei Wind! Dann besser: nur ganz kurze Ruhepausen, dafür öfter.

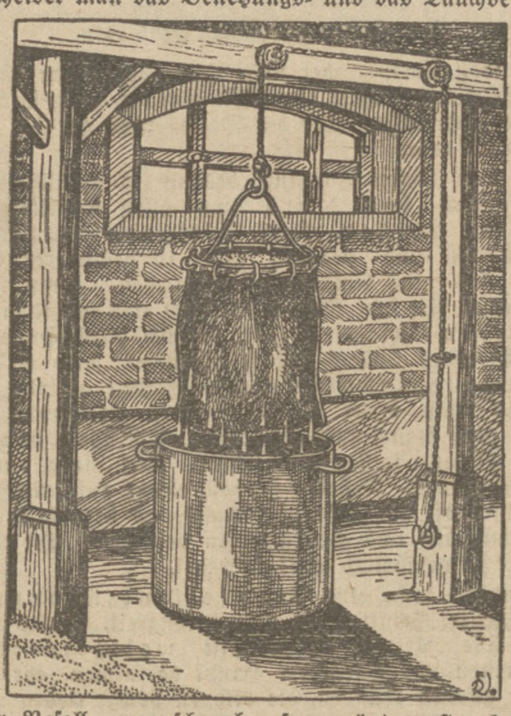
Eine Krankheit, die häufiger im Winter als im Sommer auftritt, ist die Kreuzlähme, auch schwarze Harnwinde oder auch Blutharnen genannt. Sie ist keine Folge von Erkältung, sondern eine Folge der Stallruhe bei reichlichem Futter: Kurze Zeit nach Verlassen des Stalles lahmt das Tier, schwankt im Hinterteil und droht zu fallen; hinter den Ohren schwitzt es! Die Muskeln der Kruppe werden bretthart und schmerzhaft; das Pferd „strahlt" dunkelrot bis schwarzbraun. Verhalten: In den nächsten Stall ziehen und Pferd in Gurten hängen; denn, wenn es fällt, ist nichts mehr zu machen. Tierarzt schleunigst holen. 70 Prozent der Kranken gehen ein. Ursache? Schwere Arbeit, danach einige Tage Ruhe bei vollem Futter!! (Feiertage!) Pferde, welche täglich schwer arbeiten müssen, sollen an Ruhetagen trotzdem 1—2 Stunden bewegt werden; die Haferration ist auf die Hälfte herabzusetzen, dafür öfter eine Portion (abführender) Kleie zu geben.

Daß man im Winter dem Pferde kein kaltes Gebiß ins Maul steckt, sondern es im Wasser erst etwas erwärmt, daß man kein eiskaltes Wasser zu saufen gibt, daß man die Hufeisen in Ordnung hält, sie schärft oder Stollen einschraubt, versteht sich von selbst, ebenso, daß man Pferde nicht auf einer eisglatten Fläche anhalten oder anziehen läßt, ist selbstverständlich. Gerät ein Tier in Schweiß, dann halte man es bis zum Stall in Bewegung und reibe im Stalle tüchtig ab.

Gerade im Winter ist Vorsicht geboten. Überlegen und mit Vernunft handeln schützt vor schwerem Schaden.

Landwirtschaftliches.

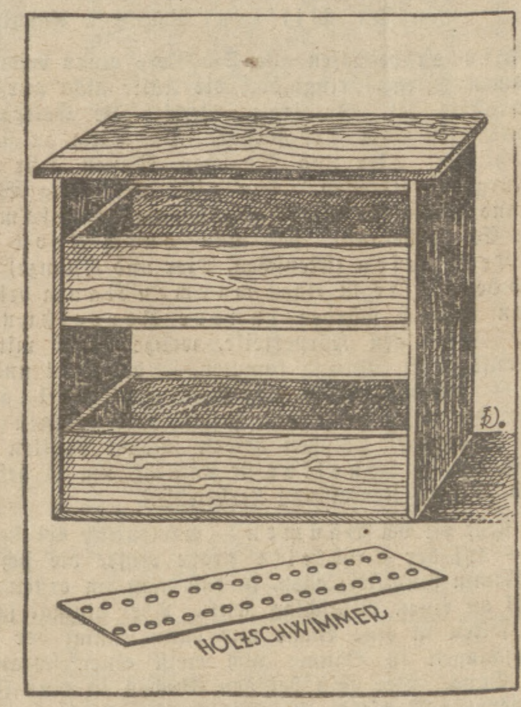
Deinen Weizen mußt du beizen. Den Roggen drillen viele noch ungebeizt. Wenn dann der Schneeschimmel im Frühjahr die Reihen lichtet, schieben sie es einfach auf die Kahlfröste. Aber beim Weizen weiß jeder Bauer, daß der Steinbrand für viele Millionen Ausfall verursacht. Statt schönen weißen Mehles ist dann nach Heringslake riechender schwarzer Staub in den Körnern. Ob man die Trocken- oder Naßbeize anwendet, ist unerheblich; Hauptsache ist, daß überhaupt wirksam gebeizt wird. Bei der Naßbeize unterscheidet man das Benetzungs- und das Tauchverfahren.



Ist der Befall nur schwach, so genügt ersteres. Beim Tauchverfahren hängt man einen mit Sackleinen ausgeschlagenen Korb in einen Bottich, der mit der Beizlösung gefüllt ist. Das Saatgut läßt man in dünnem Strahl in den Korb laufen, bis die Beizlösung nur noch handhoch darüber steht. Durch Umrühren bringt man die Brandbutten und Schmachtkörner nach oben und schöpft sie ab. Ist die Beizdauer vorüber, so zieht man den Behälter heraus, läßt abtropfen (diesen Augenblick zeigt unsere Abbildung!) und breitet das Saatgut zum Trocknen flach aus. Auch die verwendeten Säcke müssen gebeizt werden; es sei denn, sie wären ganz neu. li.

Bienenzucht.

Durstnöte der Bienen. Bei solchen ist Eile geboten, sonst wandert das Volk den Krebsgang. Im Anfangsstadium mag es genügen, mit lauem Wasser angefeuchtete, an biegsamem Drahte befestigte Schwämme durch die Flugöffnung an den Bienensitz zu führen. Es ist erstaunlich, wie rasch das Wasser genommen wird. Die Tränkung wird so oft wiederholt, bis Ruhe im Volke eingetreten und das „Heulen" der Bienen verschwunden ist. Oder wir füllen eine Ganzrahme beiderseits mit abgestandenem Wasser und hängen sie den Bienen an ihr Winterlager. Wir scheuen uns niemals, auch im strengsten Winter einmal eine Beute rasch zu öffnen. Das Vollfüllen der Wabe geschieht in der Weise, daß wir die leere Wabe etwas geneigt über eine große Schüssel halten und aus bedeutender Höhe den Wasserstrahl auf die Zellen senden, die Wabe dabei andauernd rüttelnd. Ist die eine Seite der Wabe gefüllt, so



wird sie gewendet. Infolge des einwirkenden Luftdruckes fließt kein Tropfen Lösung aus. Dann gießt man auch die Zellen der anderen Seite voll. Ganz besonders aber eignet sich zur Tränkung der Bienen der auf unseren Ständen seit Jahrzehnten eingeführte Tränketrog, den wir uns leicht nach beigegebener Abbildung selbst herstellen können. Wir fertigen uns einen Doppeltrog aus dünnen Brettchen von den gleichen Ausmaßen wie die auf dem Stande in Gebrauch stehenden Halbrähmchen, nur etwa doppelt so breit als die Rähmchenleisten sind, also etwa 5 Zentimeter Breite. Die Tröglchen werden innen an den Stellen, wo sie zusammengeleimt sind, noch mit heißem Wachs übergossen, daß sie absolut dicht sind. Jede Abteilung erhält einen Holzschwimmer, ein dünnes Brettchen mit sehr vielen Löchelchen. Der ist notwendig, damit keine Biene beim Wasserholen ertrinken kann. Im Bedarfsfalle werden die Tröglchen mit lauem Wasser gefüllt, dem ein wenig Zuckerlösung beigegeben ist, hierauf werden die Schwimmer angesetzt und der Futtertrog unmittelbar an den Bienensitz gehängt. Die Tränkflasche wird erst auf-

gesetzt, wenn mildes Wetter kommt. Im kalten Winter würde das Wasser dort sofort auskühlen und von den Bienen nicht mehr genommen werden.

Weigert, Kreisbienenmeister.

Vogelschutz.

Der zielbewußte Vogelschutz muß jetzt mit den Vorbereitungen für das kommende Jahr beginnen. Der Oktober und November bieten die beste Zeit zum Aushängen neuer Nistgelegenheiten, weil vor dem Laubabfall der geeignete Platz für die Niststätten zu finden ist. Der Vogel scheut zwar im allgemeinen einen leichten Laubschatten nicht, meidet jedoch Niststätten, die im Laubdunkeln hängen. Das herbstliche Aufhängen soll auch geschehen, damit die Vögel ihre Schlaf- und Schutzstätten für den Winter beizeiten kennen und beziehen. Die Erfahrung zeigt, daß diese Stätten dann gerne auch als Brutplätze benutzt werden.

Zur Frage „Nisthöhle oder Nistkasten?" kann kurz folgendes gesagt werden: Es gibt heute auch vorzügliche Nistkästen, mit denen gleich gute Erfahrungen gemacht werden wie mit den Höhlen, wenn sie den Vorschriften entsprechen. Ein aus gutem Holz gearbeiteter und mit einem Holzschutzmittel behandelter Kasten hält jedenfalls eine ganze Reihe von Jahren. Besonders für Meisen sind Kästen zu bevorzugen, weil eine Meisenfamilie zuweilen bis 15 Junge hat, und die brauchen Platz, den die Höhle in diesem Maße nicht bietet.

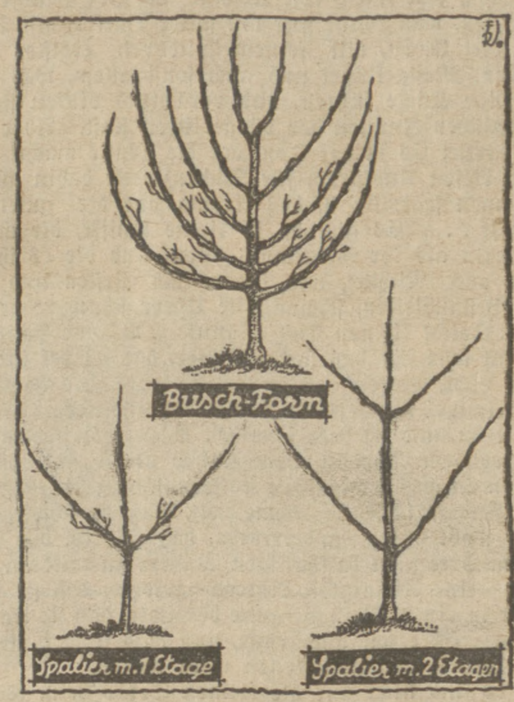
Mit dem Herrichten der Futterplätze kann begonnen werden. Je früher sie angelegt werden, um so sicherer kann man auf Zuzug rechnen. Bei der Schädlingsbekämpfung im Garten, Feld und Wald und vor allem für den Obstbau ist das sehr wesentlich. — Wo Futtergeräte neu angeschafft werden, beachte man, daß sie den Ansprüchen für die jeweiligen örtlichen Verhältnisse genügen. Wo es sich um Dauerfütterung handelt, also im Park, Wald und größeren obstbaulichen Anlagen, haben sich die selbsttätigen Futterglocken und größeren Futterhäuser bestens bewährt.

Obst- und Gartenbau.

Schädlingsbekämpfung im Garten im November. Die winterliche Baumpflege und die Anwendung chemischer Spritzmittel verspricht für die Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten den meisten Erfolg. Für die Winterbespritzungen kommen zwei Hauptmittel in Frage: wasserlösliches Obstbaumkarbolineum und Schwefelkalkbrühe. Bei der Anwendung sind die der Lieferung beigegebenen Gebrauchsanweisungen genau zu beachten. Steinobst, besonders Pfirsiche, werden stets nur mit halbstarken Lösungen gespritzt. — Blutlausstellen, die durch einfaches Spritzen kaum restlos zu beseitigen sind, werden am besten abgebürstet, damit das Mittel tatsächlich auch in jedes kleinste Versteck eindringt. — Sehr wichtig ist auch der Kampf gegen die verschiedenen Schild- und Kommaläuse, Blattläuse, Moose und Flechten, Eigelege des Ringelspinners, Raupennester u. a. m. — Die im Oktober angelegten Leimringe gegen den Frostspanner sind zu beobachten, damit sich nicht etwa über die Leiber gefangener Tiere „Brücken" bilden. Auch Baumpfähle müssen einen Leimring tragen. Wühlmäuse und Ratten sind zu bekämpfen. Der beste Schutz der Obstbäume gegen Hasen- und Wildschaden sind Drahthosen. — Beerensträucher, die unter Meltau litten, werden mit Schwefelkalkbrühe gespritzt, nachdem sie nach Erfordernis ausgelichtet und zurückgeschnitten worden sind. Gartenbauinspektor K.

*

Schrägspaliere und Buschform. Schrägspaliere mit einem oder mehreren Astpaaren sind im allgemeinen nicht zu empfehlen; sie haben den Nachteil, durch die schräge Stellung der Äste die Wandfläche nicht genügend auszunutzen. In späteren Jahren überkreuzen sich die Äste, weil sie sich nicht anders verteilen lassen. Auch die Stellung des Fruchtholzes ist an den Schrägformen nicht günstig. Der Saftdruck ist zu stark, wodurch die Fruchtbarkeit verzögert wird. Werden Schrägspaliere dennoch angepflanzt, so wähle man solche mit nur einem Astpaar und sehe vor, daß



sie im Jahre nach der Pflanzung in die U-Form mit 4 oder mehr Ästen umgebildet werden, wobei dem Baum mit 4 Ästen der Vorzug zu geben ist. Als Schrägspalier in Fächerform kann man Pfirsich, halbsaure und saure Kirschen, Aprikose, Pflaume und deren Abarten ziehen, wenn man die Behandlung versteht, sonst sind Büsche, Halb- oder Hochstämme zweckmäßiger.

*

Als Buschform bezeichnet man im allgemeinen eine ungezwungen wachsende Pyramide. Man achte beim Kauf von Buschbäumen auf gesunde, gut gezogene Ware. Unter allen Umständen ist es gut, wenn auch der Buschbaum 5 gleichmäßig verteilte Äste in der unteren Astgruppe hat. Mehr Äste sind überflüssig, weniger bedeuten einen Mangel. In den ersten Jahren der Entwicklung lasse man es nicht an der Erziehung des jungen Baumes fehlen. Man nehme also einen winterlichen Rückschnitt der Leitäste vor und behandle das Fruchtholz mit einiger Regelmäßigkeit. Es ist bestimmt kein Nachteil, wenn wenigstens zwei Astgruppen mit je 5 Ästen gebildet werden. Ist das Astgerüst genügend stark und mit Fruchtholz versehen, dann läßt man dem Buschbaum nach und nach mehr Freiheit und beschränkt sich auf den notwendigen Schnitt. Licht, Luft und Sonne sind für die Bildung des Blüten- und Fruchtansatzes unentbehrlich. Im Garten des Liebhabers genügt ein Abstand von 4—5 Metern; in Plantagen gebe man 5 bis 6 Meter Entfernung. Die Wüchsigkeit der Sorten ist dabei zu berücksichtigen. Steinobst, das sowieso keinem strengen Schnitt unterworfen wird, kann überall in Buschform angepflanzt werden. Nur Süßkirschen eignen sich dazu nicht. Die für sie gegebene Form ist der Hochstamm.

Gartenbauinspektor Ka.

*

Jetzt Leimringe anlegen! Jetzt ist es Zeit, an die Obstbäume Leimringe anzulegen, um die, im Oktober bis Dezember schlüpfenden, flügellosen Weibchen der Frostspanner abzufangen und damit von der Eiablage in den Kronen der Obstbäume abzuhalten. Um den Erfolg zu sichern, müssen auch etwaige Stützpfähle und ebenso die im Garten oder in dessen Nähe stehenden Laubbäume (Linde, Eiche, Buche usw.) mit Leimringen versehen werden. Vor allem kommt es aber darauf an, einen guten fängig bleibenden und weder bei Wärme ablaufenden noch bei Frost erstarrenden Raupenleim zu verwenden.

Restegerichte — Küchengedichte.

Nicht immer brauchen leckere Dinge auch kostspielig zu sein, das weiß jede talentierte Köchin. Es gibt Hausfrauen, die da meinen, man könne nur mit guter Butter, mit Sahne und sehr viel Eiern, mit feinem Wildbret, edelsten Süßwasserfischen, Mastgeflügel und auch sonst allem, was teuer ist, eine feine Küche führen, und verächtlich blicken sie auf die gewöhnlichen Zutaten der bürgerlichen Kost. Aber man pflegt zu sagen: Es ist der Ton, der die Musik macht! Und man kann diesen Ausspruch für Küchenzwecke dahin abwandeln, daß man sagt: Es ist das Aroma, das die guten Gerichte schafft ... Es gibt da so kleine Kniffe, die manche Kochkünstlerin als ihr Geheimnis hütet, und die es ihr ermöglichen, aus „Nichts", will sagen, aus Resten und ganz einfachen Bestandteilen, schmackhafte Überraschungen hervorzuzaubern. Solche kleinen Kniffe kannte z. B. jene Hausfrau, die berühmt war für den guten Kaffee, den es bei ihr gab. „Ich weiß nicht, wie du das anstellst?" sagte ihre Freundin. „Ich kaufe immer nur feinsten Perlmokka und nehme dreimal so viel wie du, und ich habe eine echt Wiener Kaffeemaschine — und trotzdem schmeckt mein Kaffee nie so gut, wie der deinige, den du aus der billigen Kaffeemischung herstellst ..." Die also Gelobte lächelte geschmeichelt, aber sie schwieg. Sie wollte sich wohl hüten, zu verraten, daß sie, um die Härte des an dem Orte stark kalkhaltigen Wassers zu mildern, dem Kochwasser eine Kleinigkeit Natron zusetzte, daß sie ihren Kaffee nur in einer Steingutkanne bereitete, daß sie Kannen und Tassen vorher gut anwärmte, und was solcher kleinen, aber wichtigen Nebensächlichkeiten mehr waren.

Aber es sind nicht nur die kleinen Tricks beim Kochen, die den Erfolg verbürgen; es gehört auch eine gewisse Dosis schöpferischer Phantasie dazu. Die Hausfrau, die ihre Lieben gelegentlich mit solchen Küchengedichten eigener Schöpfung überraschen will, darf sich nicht scheuen, einmal von der althergebrachten Weise abzuweichen. — Gerade in neuester Zeit hat die Kochkunst mancherlei grundlegende Änderungen und Neuerungen erfahren, und man ist dabei auf Gerichte gekommen, die vielen von uns zunächst überraschend anmuten, die wir aber später nicht mehr missen mögen. Und so wird es der Hausfrau, die nicht nur nach ernährungstechnischen und ökonomischen Grundsätzen, sondern auch mit einer gewissen künstlerischen Begeisterung ihren Kochlöffel schwingt, sicher gelingen, auch mit einfachen Mitteln und selbst aus Überbleibseln angenehme Gaumenüberraschungen für ihre Lieben zustande zu bringen. Nachstehend eines solcher Restegerichte und Küchengedichte.

*

Pain von Fleischresten. Braten oder sonst eine beliebige Art Fleisch wird fein gehackt. Dann läßt man in einer Kasserolle etwas Butter zergehen und schwitzt das Fleisch mit feinen Kräutern, wie Petersilie, Esdragon, einer Kleinigkeit Basilikum oder Majoran, feingeriebener Zwiebel und ein wenig abgeriebener Zitronenschale darin durch. Von 2—3 Eiern bereitet man ein lockeres Rühreі, tut dieses mit etwas Salz, Nelkenpfeffer und Zitronensaft zu dem Fleisch, fügt noch 2 Eigelb und den steifgeschlagenen Schnee von 2 Eiweiß hinzu und vermischt alles leicht. (Nicht zuviel rühren!) Eine Pudding- oder Auflaufform wird wie üblich vorbereitet und das Pain darin 1 Stunde gebacken bzw. 1½ Stunden im Wasserbade gekocht. Man reicht das schmackhafte Gericht mit Kartoffelbrei oder Kartoffelbällchen und gibt eine Kapern-, Sardellen- oder Tomatentunke dazu.

Knödel und Klöße. Es gibt Menschen, die Knödel und Klöße verabscheuen und andere, die, wie man in humoristischer Übertreibung zu sagen pflegt, „ihr Leben dafür lassen". Das ist eben Geschmacksache und wechselt vielfach je nach den Gegenden und ihren Küchengewohnheiten. Jedenfalls aber sind Knödel oder Klöße unstreitig ein Mittel, um Abwechslung in das Einerlei des Küchenzettels zu bringen, und es gibt Gerichte, deren unentbehrliche Bestandteile sie sind, so zum Gänseschwarzsauer mit Kartoffelklößen, Backobst mit Klößen, Klöße mit Sauerkraut u. a. mehr. Sehr beliebt sind auch die sogenannten Spätzle, eine süddeutsche Kloßart, für die man sich neuerdings auch in Nord- und Mitteldeutschland zu erwärmen beginnt. Wollen Sie sie nicht auch einmal versuchen? Nachstehend einige Rezepte zum Nutz und Frommen der „knödellustigen" Hausfrau:

Kartoffelklöße, andere Art. 500 Gramm geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 2—3 Kochlöffel voll Mehl, 1 Semmel, 50 Gramm Palmin, Salz. Man kocht die Kartoffeln, schält und reibt sie, nachdem sie erkaltet sind. Dann rührt man Eier, Mehl, Salz darunter und arbeitet den Teig tüchtig durch. Die Semmel schneidet man in Würfel und röstet diese in dem Palmin. Dann dreht man aus der Kartoffelmasse runde Klöße, wobei man in die Mitte je einen Teelöffel voll gerösteter Semmelwürfel gibt. Man kocht die Klöße in Salzwasser gar und gießt zerlassene Butter darüber.

Bayrische Knödel. 6 Semmeln, 4 Eßlöffel voll Mehl, 4 Eier, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Palmin, Milch. Man schneidet die Semmeln in Würfel, röstet die Hälfte davon in Palmin, während man die andere Hälfte mit Milch und den Eiern anfeuchtet. Zwiebeln und Petersilie wiegt man fein, dünstet sie in Palmin und vermischt dann sämtliche Zutaten zu einem festen Teig. Von diesem formt man große Klöße, die ½ Stunde lang in Salzwasser gekocht werden. Dann zerschneidet man sie in der Mitte und gibt sie mit zerschmolzener Butter zu Tisch.

Spinatklöße. 300 Gramm geriebene Kartoffeln, 4 Eßlöffel voll Mehl, 2 Eier, 25 Gramm Palmin, 100 Gramm fein gewiegter Spinat, Zwiebel, Petersilie, Salz. Man kocht die Kartoffeln den Tag vorher, schält und reibt sie und rührt sie mit Mehl und Eiern zusammen. Dann wäscht man den Spinat, wiegt ihn fein, ebenso die Zwiebel und die Petersilie. Nun läßt man das Palmin zergehen, bräunt die Zwiebel darin und fügt nachdem Petersilie und Spinat bei. Ist dies alles weich gedünstet, so rührt man es an die Kartoffeln und formt Klöße davon, die man in Salzwasser gar kocht. Beim Anrichten gießt man zerlassene Butter darüber.

Kartoffelklöße. 4 Semmeln, 500 Gramm geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 1 Zwiebel, Petersilie, 120 Gramm Mehl, Salz, 50 Gramm Palmin. Die Semmeln werden abgeschält, in Würfel geschnitten und in Palmin geröstet. Die Kartoffeln kocht man am Tag zuvor, reibt und gibt sie samt den anderen Zutaten zu den Semmeln. Wenn der Teig gut verrührt ist, formt man kleine, runde Klöße daraus, die man in Salzwasser kocht, bis sie oben schwimmen.

*

Wir verwerten die gute Apfelernte.

Apfel-Rohkost. 3 gehäufte Eßlöffel Hohenlohes 5-Minutenflocken weicht man in Apfelmost, 3 säuerliche Äpfel werden mit einem Tuch abgewischt, auf einer Glasreibe gerieben, mit 2 Eßlöffeln Bienenhonig und ein Achtel Pfund geriebenen Haselnüssen sowie den Haferflocken untermischt und zuletzt ¼ Liter steifgeschlagene, mit Zucker gesüßte Sahne unterzogen. An Stelle des Zuckers kann in der Diätküche, unbeschadet des guten Gelingens, der Wohlbekömmlichkeit und des Geschmackes, ebensogut Süßstoff genommen werden.

Für die Praxis.

Hausgrillen. In meiner Dampfmühle haben sich seit einem Jahre größere Mengen von Hausgrillen eingenistet. Sie überwintern am Schornstein. Wie bekämpft man sie mit Erfolg?

Antwort: Ohne Kenntnis der Örtlichkeit kann nicht entschieden werden, ob Vergiften oder Vergasen das Bessere ist. Ein Chemiker würde wohl immer zum Entwesen mit dem billigen Formalin raten, aber auch Ausschwefeln ist gut und nicht teuer. Getreidespeicher werden häufig auch mit Anilindämpfen ungezieferfrei gemacht. In Büchern steht, daß Hausgrillen und Feldgrillen sich gegenseitig auffressen, aber wer kann so viele Heimchen beschaffen?

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.